

Woordenschat dienstverlening en zorg

2e EDITIE

Inhoud

HOOFDSTUK 1	Koken	2
HOOFDSTUK 2	Pannenkoeken bakken	15
HOOFDSTUK 3	Een maaltijd bereiden	28
HOOFDSTUK 4	Hygiëne	39
HOOFDSTUK 5	De was verzorgen	50
HOOFDSTUK 6	Gezonde voeding	66
HOOFDSTUK 7	Schoonmaken	79
HOOFDSTUK 8	Eindopdracht	92

HOOFDSTUK 1

Koken

OPDRACHT 1

Waar denk jij aan bij Koken? Vul het woordweb in.



KOKEN

Deze woorden gaan over koken.



Een **kookwekker** stel je in op een aantal minuten. Als de tijd voorbij is, krijg je een signaal.

De boontjes moeten 15 minuten koken. Ik zet de kookwekker op 15 minuten. Dan vergeet ik ze niet.



Met **pannenlappen** kun je een hete pan vastpakken.

Ik gebruik pannelappen bij het afgieten, zodat ik mijn vingers niet verbrand.



Een vork, mes en lepel samen noem je **bestek**.

Bij het tafeldekken leggen we het bestek bij de borden.



Een **steelman** heeft lang handvat. Je kunt er melk of eieren in koken.

Omdat ik maar 2 eieren kook, neem ik een steelman.



De **bereidingstijd** is de tijd die nodig is om een gerecht klaar te maken.

De bereidingstijd van de saus is 5 minuten. Daarna is de saus klaar.



Een **kookpan** gebruik je om aardappelen of groente in te koken.

Ik kook de worteltjes in een kookpan.



Roosteren betekent iets op een rooster warm en bruin maken.

In de zomer rooster je soms vlees op de barbecue. Het vlees is goed wanneer het warm en bruin is. Brood rooster je in een broodrooster.

OPDRACHT 2

Bekijk de foto's.



Zet een kruisje bij de **kookwekker**.
 Kleur de **pannenlappen** rood.
 Trek een rondje om het **bestek**.
 Kleur de **steelpan** blauw.
 Zet een streep onder de **bereidingstijd**.
 Kleur de **kookpan** geel.
 Zet een dubbele streep onder **roosteren**.

Schrijf de woorden op die bij de foto's horen.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

OPDRACHT 3

Wat hoort bij elkaar? Trek lijnen.

steelpan

stukken stof voor warme gerechten

kookwekker

pan met lang handvat

bereidingstijd

een bruin korstje geven

pannenlappen

5 minuten voor een zacht gekookt ei

roosteren

gaat af als het gaar is

bestek

hoge pan

kookpan

om mee te eten

OPDRACHT 4

Zet de woorden op de goede plaats. Kies uit: bestek - kookpan - kookwekker - pannenlappen - steelpan.



OPDRACHT 5

Ik gebruik pannenlappen bij het schoonmaken **ja / nee**

Fatma legt het bestek naast het bord. **ja / nee**

Yvonne kookt soep. **ja / nee**

Leon rekent op een bereidingstijd van een uur met de trein. **ja / nee**

Hannah gaat oud brood roosteren. **ja / nee**

OPDRACHT 6

Vul de juiste woorden in.

Het ei moet 5 minuten koken, ik stel de _____ in.

Pas op dat je je handen niet verbrandt, gebruik _____

Ik ga toast maken, ik ga een boterham _____

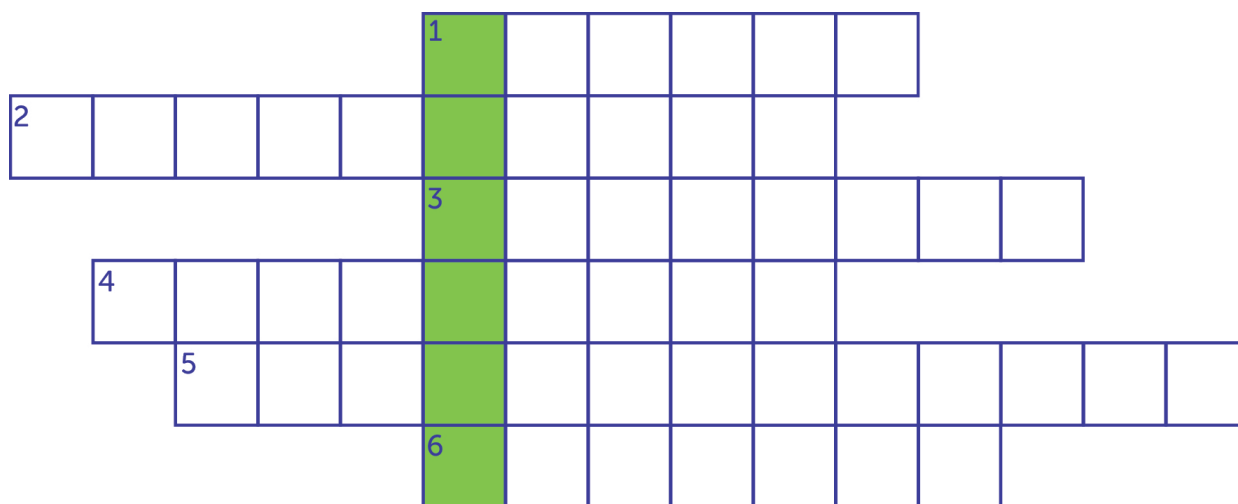
De _____ van deze taart is 30 minuten, dan is hij gaar.

Bloemkool kook je in een _____

OPDRACHT 7

Vul in de puzzel het ontbrekende woord in.

1. Het ... ligt naast het bord.
2. Ik stel de ... in op 30 minuten voor de ovenschotel.
3. Omdat ik maar 2 eieren kook, neem ik een ...
4. Wij ... de boterhammen in de oven.
5. De ... van zachtgekookte eieren is 5 minuten.
6. Aardappelen kook je in een ...



Welk woord staat in de groene vakjes? _____

OPDRACHT 8

Schrijf het juiste woord achter elke zin.

warm en bruin maken op een rooster _____

hier eet je mee _____

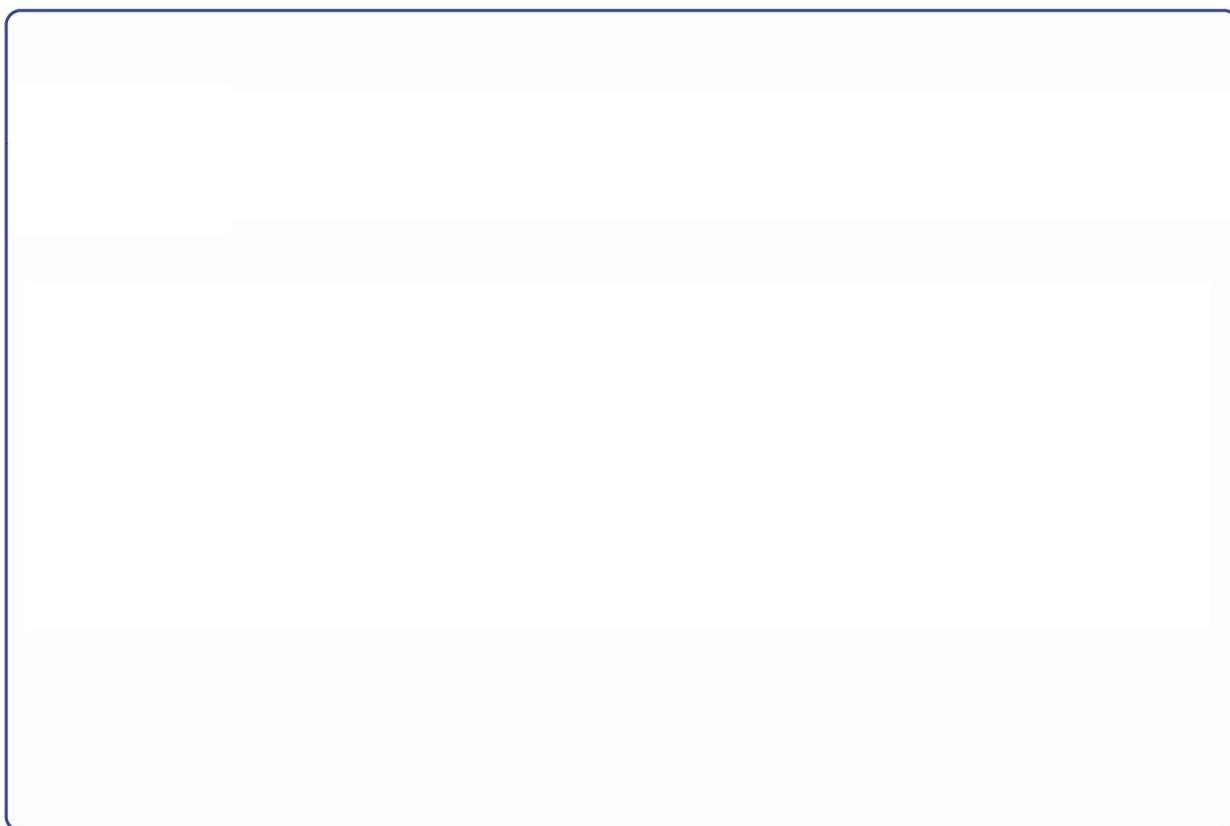
tijd die nodig is om een gerecht klaar te maken _____

hier pak je een hete pan mee vast _____

gebruik je om aardappelen of groente te koken _____

OPDRACHT 9

Teken 3 soorten bestek.



OPDRACHT 10

Wat betekenen de woorden?

steelpan = _____

kookwekker = _____

bereidingstijd = _____

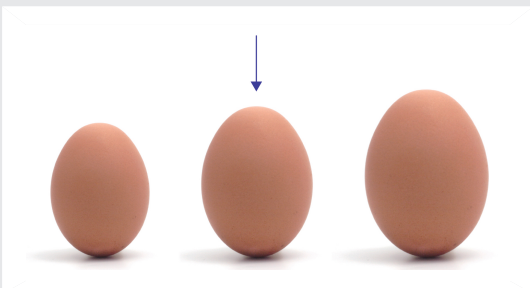
pannenlappen = _____

roosteren = _____

bestek = _____

kookpan = _____

KOKEN 2



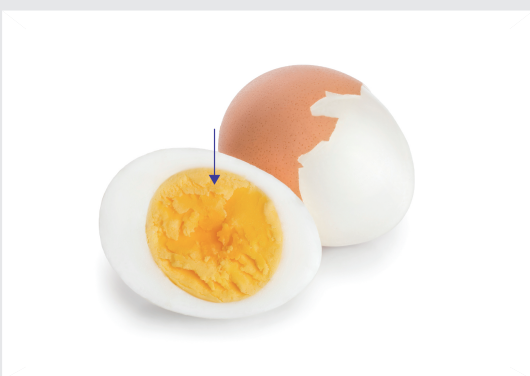
Middelgroot is iets kleiner dan groot.

Je koopt een doos middelgrote eieren. Die eieren vind je niet te klein en niet te groot.



Net is hetzelfde als precies.

De eieren staan net onder water. Er zit dus precies genoeg water in de pan.



De **dooier**, of het eigeel, is het gele bolletje in een ei.

Voor dit recept heb je alleen een eidooier nodig. Je moet het gele bolletje dus scheiden van het eiwit.



Een **snufje** is een klein beetje.

Je strooit een snufje zout op jouw eitje. Een klein beetje is al genoeg.



Opmaken is hetzelfde als iets mooi maken.

De leerling maakt het bord netjes op. Dan staat het straks mooi op tafel.



Serveren is iemand eten of drinken brengen.

Jij bent vandaag aan de beurt om de koffie te serveren. Je kunt een kar gebruiken voor het rondbrengen.



Als iets **automatisch** gaat, gaat het vanzelf.

De koffiemachine werkt volledig automatisch. Als je op het knopje drukt komt er koffie uit.

OPDRACHT 11



Vul in wat er op de foto staat.

De eieren liggen _____ onder water.

De kok doet een _____ zout op de aardappelen.

De ober gaat het eten _____

De kok gaat het bord mooi _____

OPDRACHT 12

Eieren die net onder water staan, steken nog net boven het water uit. **waar / niet waar**

Een middelgroot ei is het grootste ei dat je kunt kopen. **waar / niet waar**

Automatisch betekent dat het vanzelf gaat. **waar / niet waar**

De dooier is het buitenste gedeelte van het ei. **waar / niet waar**

Serveren betekent dat je een servet naast het bord legt. **waar / niet waar**

Een snufje zout kun je tussen duim en middelvinger vastpakken. **waar / niet waar**